Char-Broil®
The Big Easy®
TRU INFRARED™

# 2 EN 1 AHUMADOR Y ROSTICERO ELÉCTRICO

## Guía del producto

**Modelos: 11101625 y 11101625-A1**

**Únicamente conecte el ahumador a circuitos protegidos por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).**

**IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.**

**Número de serie** _____

**Fecha de compra** _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones, ubicada en la pata de la unidad.

# PARA USAR ÚNICAMENTE EN EXTERIORES

## ⚠ ADVERTENCIA:

No use cables de prolongación de calibre 16 o 18. Se puede producir daños al cableado eléctrico de la casa y/o un incendio.

## ⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

## A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTE AHUMADOR:

Deje este manual al cliente.

## ⚠ CUIDADO:

Es posible que algunas piezas tengan bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en estas instrucciones! Si es necesario, use guantes protectores.

## AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

## ⚠ CUIDADO:

Antes de empezar a armar el ahumador y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-888-430-7870

Para garantizar su satisfacción y para servicio de mantenimiento, inscriba su ahumador en línea en **www.charbroil.com/register**

© 2011 Char-Broil, LLC · Columbus, GA 31902 · Impreso en China · Instrucciones de armado © 2011

42804547 07-18-11

## ÍNDICE


Información de inscripción de la garantía .....1
Medidas importantes de seguridad .....2
Símbolos de seguridad .....2
Medidas de precaución en general .....3
Uso y mantenimiento.....3
Seguridad con los alimentos .....5
Funcionamiento del regulador.....6
Garantía limitada .....7
Lista de piezas .....8
Guía.....9
Resolución de problemas.....12
Tarjeta de inscripción.....16


**Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el ahumador adecuadamente y usarlo de manera segura.**
**Cuando use el ahumador, siga todas las advertencias y las instrucciones.**

### Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

**PELIGRO**

**PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

**CUIDADO**

**CUIDADO:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

**CUIDADO**

**Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.**

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Cuando se usa aparatos eléctricos, es importante tomar precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:**

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el regulador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar a los niños cuando usen un ahumador o si éste se usa cerca de ellos.
- Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
- No haga funcionar ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del ahumador puede ocasionar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de mesas o de reposteros, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores a gas o eléctricos calientes, ni sobre hornos calientes.
- Debe tener mucho cuidado al mover un ahumador que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el ahumador con fines para los que no fue diseñado.
- Únicamente conecte el ahumador a circuitos protegidos por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).
- Para evitar que salpique agua al ahumador, o que se caiga al agua, no lo use a menos de 10 pies distancia de piscinas, estanques u otras masas de agua.
- Mantenga en todo momento secos y alejados de la lluvia al ahumador y al regulador eléctrico.
- Desconecte el ahumador cuando no lo use, y antes de moverlo.
- No saque nunca el enchufe con pata de conexión a tierra ni use un adaptador con dos patas.
- Mantenga los enchufes eléctricos secos y levantados del suelo.
- No use rociadores de agua ni de ningún otro líquido para limpiar el ahumador sin desconectar primero el regulador eléctrico.
- No se debe usar en este ahumador materiales combustibles como briquetas de carbón vegetal.• Enchúfelo únicamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.

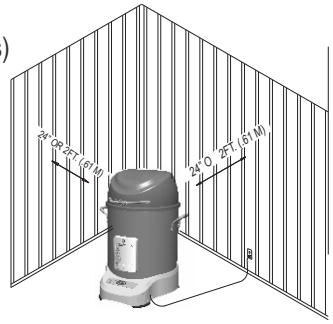
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**CUIDADO**

**Riesgo de descarga eléctrica. Cocine únicamente en la cámara de cocción.**

## Medidas de precaución en general

1. No toque las superficies calientes sin la debida protección de las manos. Use las asas y las perillas instaladas para la operación.
2. Nunca deje el ahumador sin atender cuando esté encendido.
3. No deje que los niños se acerquen al ahumador, tanto cuando esté caliente como cuando esté frío.
4. Antes de mover, limpiar o guardar el ahumador, deje que se enfríe.
5. Nunca cocine bajo un techo.
6. Mantenga el ahumador a 24” (2 pies) de distancia de las paredes y de las barandas.
7. Sólo para uso doméstico, al aire libre. No lo use en interiores ni para fines comerciales.
8. Cuando use el ahumador, no use ni guarde gasolina, queroseno ni otros líquidos inflamables a menos de 20 pies de distancia.
9. Guarde el ahumador en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo o cúbralo con la funda cuando no la use.
10. Use únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
11. Es responsabilidad de la persona que arme el ahumador o del propietario, el armar, instalar y mantener el ahumador.
12. No es para usarlo sobre la encimera de las mesas ni otras superficies elevadas.




## Medidas de seguridad para el uso de cables de prolongación

- Para un mejor desempeño del ahumador, le recomendamos que no use cables de prolongación.

**Si tiene que usarlos, por su propia seguridad:**

- Emplee únicamente cables con enchufe con pata de conexión a tierra (de 3 patas), de un régimen nominal de 15 amperios o mayor, aprobado por UL, marcado con una W-A y con una etiqueta que indique que es “Adecuado para artefactos eléctricos de uso al aire libre".
- Use el cable de prolongación más corto que sea necesario. No conecte juntos 2 o más cables de prolongación. Puede usar un cable de prolongación de calibre 12 o 14, de 50 pies de longitud o menor.
- Mantenga las conexiones secas y levantadas del suelo.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de la encimera de las mesas o de otros lugares donde los niños puedan jalarlos o tropezarse con ellos.

**Interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra**

- Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determinar si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.
- No use este ahumador si el circuito no está protegido por un GFI.
- No enchufe este ahumador en un circuito eléctrico bajo techo.

**ADVERTENCIA**

Tenga cuidado al usar el ahumador. Recuerde que debe leer y comprender toda la información y las medidas de protección contenidas en este manual antes de usar el ahumador.

## Uso y mantenimiento del ahumador

**Antes de usar el ahumador por primera vez:**

- Lea en la guía del cocinero las instrucciones importantes sobre cómo preparar el ahumador antes de usarlo por primera vez. Disponible en línea en www.charbroil.com
- Retire todas las etiquetas de ventas y todo el material de embalaje del ahumador. No use herramientas afiladas para retirar las etiquetas adheridas.
- Lave las cestas de cocinar y las rejillas semicirculares con agua jabonosa, luego enjuáguelas y séquelas bien.

**Siempre, antes de usar el ahumador:**

- Use el ahumador únicamente sobre superficies firmes y niveladas para evitar que se vuelque. No es para usarlo sobre la encimera de las mesas ni otras superficies elevadas.
- Para evitar que se activen los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, mantenga seco el regulador eléctrico y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Cerciórese de que la bandeja para la grasa esté vacía y bien instalada.
- Para evitar que la comida se adhiera, aplique generosamente una capa de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a las cestas y rejillas de cocción.

**Encienda el ahumador:**

- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente de un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés). Si es necesario emplear un cable de prolongación, consulte en la página 3 la sección titulada “Uso y protección de los cables de prolongación"
- Oprima el botón de encendido. Siga las instrucciones de la guía del cocinero. Disponible en línea en www.charbroil.com.

**NOTE: Antes de cocinar por primera vez, consulte en la guía del cocinero, que viene aparte, sobre el curado del ahumador para cocinar. Le recomendamos que antes de cocinar, cure el ahumador. Disponible en línea en www.charbroil.com.**

- Una vez que lo haya hecho, el ahumador estará listo para cocinar. Con el uso, la cámara de cocción irá poniéndose de color obscuro. Esto impedirá la oxidación y mejorará el rendimiento del sistema de cocción por radiación infrarroja.

**PELIGRO**

En caso de incendio, **APAGUE** el regulador oprimiendo el **botón de encendido.** Desconecte el ahumador y deje que las llamas se extingan. No use agua para apagar un incendio en éste ni en ningún otro aparato eléctrico.
Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico antes de limpiar el ahumador.

### Apague el ahumador:

- Oprima el botón de encendido.

### Limpieza del regulador eléctrico

- Para limpiar la caja del regulador, frótela con un paño mojado con una solución de detergente suave o con agua jabonosa caliente.
- Antes de usar el ahumador seque el regulador.

### Para guardar el ahumador

- Limpie la cesta de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cubra el ahumador si lo guarda al aire libre. Elija una funda de las varias que ofrece el fabricante.

### Cómo controlar el fuego producido por la grasa:

Siga las siguientes medidas de precaución para controlar el incendio producido por la grasa:

- Limpie la grasa del ahumador; las probabilidades de que se produzca un incendio son mucho mayores cuando la grasa se acumula.
- Recorte la carne sumamente grasosa para reducir la probabilidad de que se incendie.
- Si se producen llamaradas mientras cocina, reduzca la graduación en el regulador.
- Si las llamaradas continúan **APAGUE** el regulador y desconecte el cable eléctrico.

### Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en **www.charbroil.com**.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o vaciar la grasa caliente.

### Consejos de seguridad

- La bandeja para la grasa debe estar colocada en el ahumador, y se debe vaciar cada vez después de usar el ahumador.
- Si se le presenta un problema con el ahumador lea la sección titulada *Resolución de problemas*.
- Limpie el ahumador con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarlo. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar el ahumador verifique que no queden cerdas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando el ahumador esté aún caliente.
- No lo limpie con almohadillas metálicas para refregar. Se podrían desprender pedacitos de metal de la almohadilla y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que crearía el riesgo de descargas eléctricas. Cuando retire la cesta de asar de la unidad, puede limpiarla con almohadillas metálicas para refregar.

### Limpieza general del ahumador

- **Termómetro para carne**: No lo sumerja ni empape en agua. Lávelo con agua jabonosa tibia y séquelo con un paño.
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. No se debe pintar las superficies interiores. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un producto de limpieza para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, para limpiar la parte interior de la tapa y el fondo del ahumador. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas ni productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.** Una superficie de color negro mejora el desempeño de los ahumadores.
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su ahumador, lávelo con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótelo con un paño suave para secarlo, cada vez después de usarlo. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde haya dibujos.

No use utensilios afilados ni puntiagudos para limpiar el ahumador.

No use productos de limpieza abrasivos para hornos ni cepillos o almohadillas de metal para limpiar el cuerpo del ahumador, porque dañarán el acabado.

Cambie las partes dañadas únicamente por repuestos certificados por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.

**PROPOSCIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

1. **Este producto contiene o está hecho con substancias químicas que en el estado de California se sabe que producen cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

***Lávese las manos después de manipular este producto.***

Quemar leña emite monóxido de carbono que puede causar la muerte.

NO queme astillas de madera dentro de las casas, vehículos, tiendas de ampa mento, garajes o cualquier área cerrada.

Utilizar únicamente en exteriores, donde está bien ventilado

## ADVERTENCIA

**Para usar su aparato en forma segura y para evitar graves:**

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor de armar correctamente el aparato o de operarlo de manera segura.
- Cuando cocine, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estableen un área libre de material combustible.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas lejos del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado para usarse como calefactor y nunca debería usarse como tal.
- Este aparato está caliente durante su uso y después usarlo. La mejor manera de levantar la cesta de cocinar del ahumador es empleando la herramienta que viene con la unidad. O use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para asar a la brasa, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables
- Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados.

### Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique cuáles son los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas eléctricasen su edificio de apartamentos. Use el aparato sólo según lo permitido.

## ADVERTENCIA

- **Poner a fuego la grasa con el cierre de la tapa no es posible. Este aparato está bien ventilado y por razones de seguridad.**
- **No deje aparato desatendido mientras quema de residuos de alimentos. Aparato si no se ha limpiado con regularidad, un incendio se puede**

### Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

**Limpieza:** Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

**Separación:** Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

**Cocción:** Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

**Refrigeración:** Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

**Para más información llame: Carnes y Aves del USDA en 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC**
**O E-mail: mphotline.fsis @ usda.gov**
**O visite el sitio web del USDA en www.fsis.usda.gov**

### Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en **www.charbroil.com**.

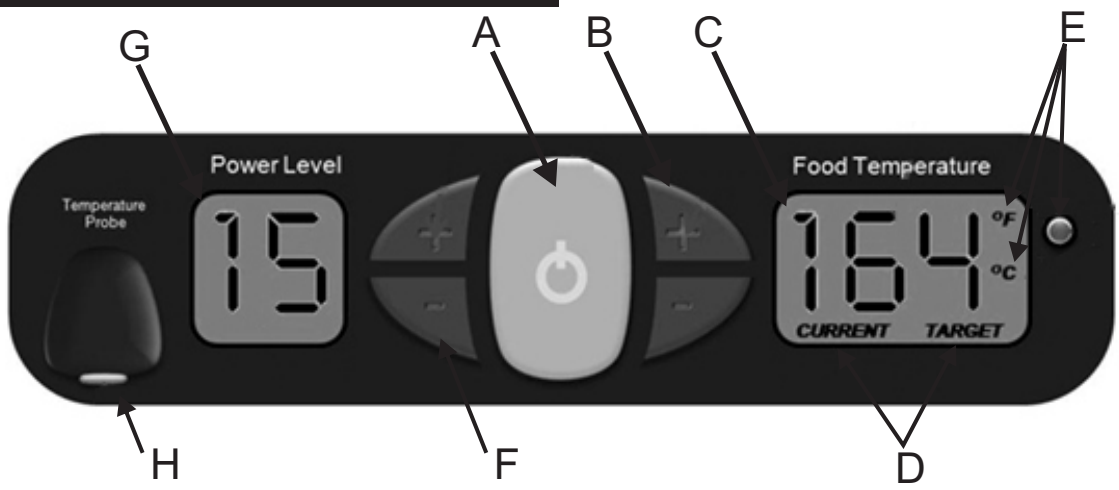
### Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

**Temperaturas internas de cocción recomendadas por USDA**

| | |
|---|---|
| **Carne molida** | |
| Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero | 160° F |
| Pavo, pollo | 165° F |
| **Carne fresca de vaca, ternera, cordero** | |
| Poco cocido | 145° F |
| (con 3 minutos de reposo) | |
| Medio cocido | 160° F |
| Bien cocido | 170° F |
| **Aves de corral** | |
| Pollo y pavo, entero | 165° F |
| Trozos de ave | 165° F |
| Pato y ganso | 165° F |
| **Carne fresca de cerdo** | |
| Poco cocido | 145° F |
| (con 3 minutos de reposo) | |
| Medio cocido | 160° F |
| Bien cocido | 170° F |

## FUNCIONAMIENTO DEL REGULADOR




A) Botón de encendido
B) Botones de control de la temperatura
C) Pantalla de la temperatura
D) Indicador del tipo de temperatura
E) Botón de modo de temperatura
F) Botones de nivel de potencia
G) Pantalla de nivel de potencia
H) Enchufe del termómetro digital

**Para encenderlo:**

- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés). Si es necesario emplear un cable de prolongación, consulte en la página 3 la sección titulada “Uso y protección de los cables de prolongación".
- Oprima el **botón de encendido** para encender la pantalla.
- La temperatura **actual** del **termómetro digital** se muestra en **la pantalla** en °F.
- Si en la pantalla aparece la marca _--- _ verifique que el **termómetro digital** esté bien conectado en su **enchufe.**

***Nota:*** Cada vez que oprima un botón, escuchará un pitido del indicador. Para deshabilitar esta función, oprima el **botón de modo de temperatura** y manténgalo oprimido durante dos segundos. Repita el paso para habilitarla de nuevo.

***Nota*** El asador se apagará automáticamente doce horas después de oprimir el **botón de encendido**.

**Para fijar la temperatura máxima de cocción:**

- Oprima el **botón de control de la temperatura** "+" o **"-"** hasta que se alcance la **temperatura de cocción**deseada
  - o Lea en la página 5, las pautas para la cocción de carnes publicada por el Ministerio de Agricultura de EE UU (o USDA por sus siglas en inglés).
- La unidad permanecerá en el ciclo de calentamiento hasta que alcance la **temperatura máxima de cocción**.
- La **pantalla de temperatura** cambiará alternando la lectura de la temperatura **actual** de los alimentos y la temperatura **máxima**.
- Una vez que se haya alcanzado la **temperatura máxima de cocción** sonará una alarma y se apagará el ciclo de calentamiento. El regulador emitirá un pitido cada 30 segundos hasta que oprima el **botón de encendido**.

***Nota:*** Oprima y mantenga oprimido el **botón de control de la temperatura** "+" o **"-"** durante dos segundos para pasar rápidamente la temperatura. Oprima el **botón de modo de temperatura** para cambiar alternadamente entre °F y °C.

**Para asar:**

- Oprima el **botón de nivel de potencia "+"** para fijar el **nivel de potencia** en 15. Deje que la unidad se caliente durante quince minutos antes de colocar los alimentos.
- Regule el nivel de potencia según lo desee.

**Para ahumar:**

- Llene el depósito para el combustible con trocitos o pedacitos de madera. Para lograr mejores resultados, no lo llene por completo.
- Oprima el **botón de nivel de potencia "+"** para fijar el **nivel de potencia** en 15. Deje que transcurran entre quince y veinte minutos para que comience a ahumar.
- Regule el **nivel de potencia** según lo desee.
- Rellene el depósito para el combustible según sea necesario durante el ciclo de cocción.

**Para limpiarlo:**

- Oprima el botón de nivel de potencia "+" hasta que en la la pantalla del nivel de potencia aparezca la letra "C".

***Nota:*** El ciclo de limpieza toma 30 minutos, después del cual la unidad se apaga.

# GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

| ALCANCE DE LA COBERTURA | PLAZO DE COBERTURA | TIPO DE FALLA AMPARADA |
|---|---|---|
| Todas las piezas | 90 días a partir de la fecha de compra * | SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES |
| | | |
| | | |

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

**Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada**.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

**Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.**

**EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:**

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

**ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS**

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

**Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.** En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

**Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:**
**Consumer Relations**
**P. O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el

## VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS

| Clave | Cant. | Descripción |
|---|---|---|
| A | 1 | PIEZAS, CUERPO INTERIOR |
| B | 7 | PIEZAS, SOPORTE p. ELEMENTO |
| C. | 1 | ELEMENTO |
| D | 1 | PLACA DEL FONDO |
| E | 1 | PIEZAS, CUERPO EXTERIOR |
| F | 1 | ARO, PARTE SUPERIOR |
| G | 1 | PIEZAS, DEPÓSITO p. COMBUSTIBLE |
| H | 1 | CÁMARA DE COCCIÓN |
| I | 1 | CESTA p. ASAR |
| J | 1 | CESTA SECUNDARIA p. ASAR |
| K | 1 | DEPÓSITO p. COMBUSTIBLE |
| L | 1 | PIEZAS, BISAGRA LADO DERECHO |
| M | 1 | PIEZAS, BISAGRA LADO IZQUIERDO |
| N | 1 | TAPA |
| O | 1 | PIEZAS, PLACA DE LOGOTIPO |
| P | 1 | ASA DE LA TAPA |
| Q | 1 | RESORTE DEL ASA, TAPA |
| R | 1 | BASE |

| Clave | Cant. | Descripción |
|---|---|---|
| S | 1 | PLACA DE APOYO, BANDEJA |
| T | 2 | BASE, PATA DELANTERA |
| U | 2 | BASE, PATA TRASERA |
| V | 1 | REGULADOR |
| W | 1 | FUNDA, REGULADOR |
| X | 1 | BANDEJA p. LA GRASA |
| Y | 2 | ASA LATERAL |
| Z | 1 | TERMÓMETRO DE SONDA |
| AA | 1 | REJILLAS SEMICIRCULARES |
| BB | 1 | ASA DE IZADO |
| CC | 1 | REVESTIMIENTO DE ALUMINIO, BANDEJA PARA LA GRASA |

**NO se ilustra**

| | | |
|---|---|---|
| ... | 1 | PAQUETE DE HERRAJES |
| ... | 1 | ASSEMBLY INSTRUCTION, ENGLISH |
| ... | 1 | INSTRUCCIONES DE ARMADO, CASTELLANO |
| ... | 1 | GUÍA DE RECETAS FÁCILES |

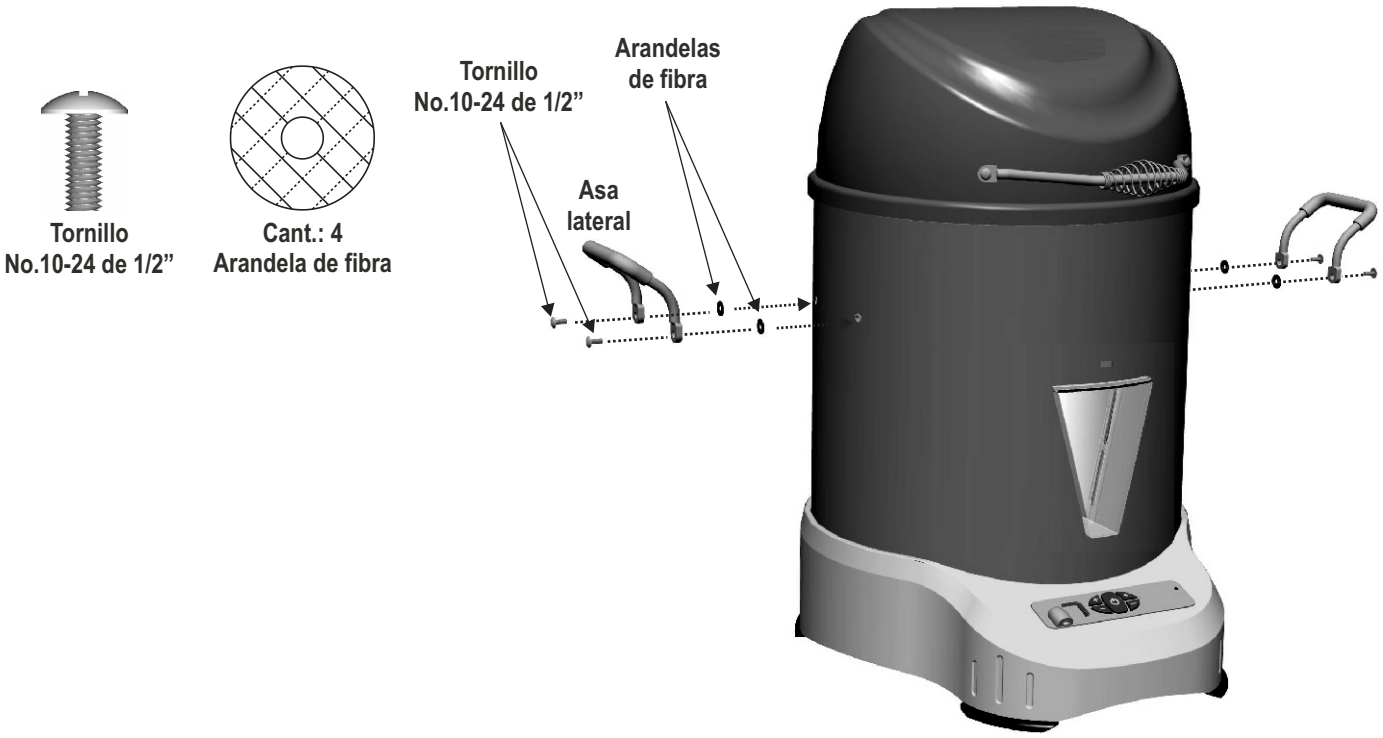
NOTA: Algunas de las piezas del ahumador, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

## ARMADO

**Herramientas necesarias para el armado:**
**Destornillador Phillips (que no viene incluido)**

**1**

- Abra la tapa superior y retire todos los accesorios y cestas de cocción del interior de la unidad.
- Instale las asas laterales con dos tornillos No. 10-24 de 1/2" y dos arandelas de fibra en cada asa, como se ilustra a continuación.




**2**

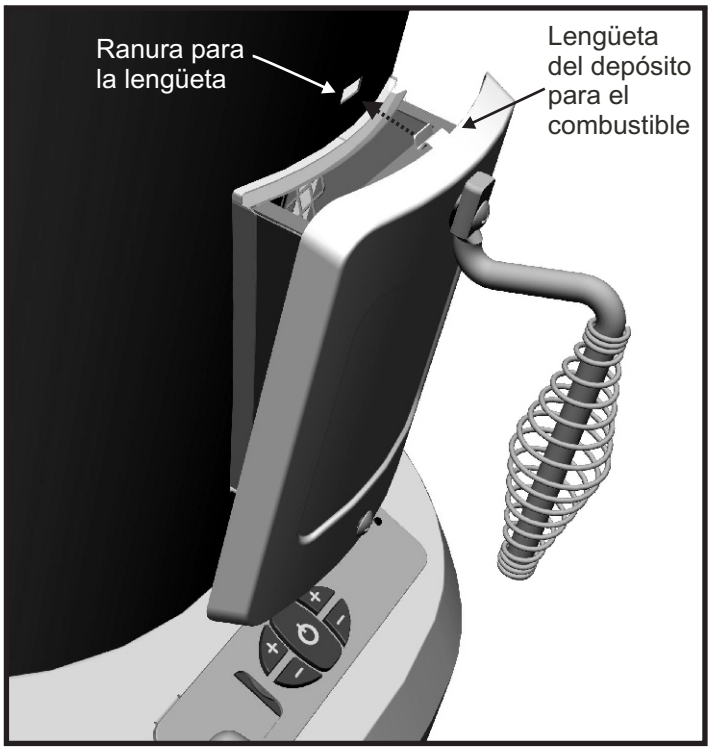
- Coloque el revestimiento de papel de aluminio dentro de la bandeja para la grasa, como se ilustra.
- Coloque la bandeja para la grasa en la parte posterior de la unidad. Alinee las bridas de la bandeja para la grasa con las correderas para la bandeja para la grasa.

**3**

- Introduzca el depósito para el combustible en la abertura de la parte delantera de la unidad.
- Nota: Cerciórese de que la lengüeta de cierre ubicada en la parte superior del depósito para el combustible entre en la ranura del cuerpo de la unidad.

Nota: Es posible que el depósito para el combustible venga armado e instalado en el ahumador. Si es así, retírelo y retire el material de empaque antes de usar el ahumador.

Depósito para el combustible



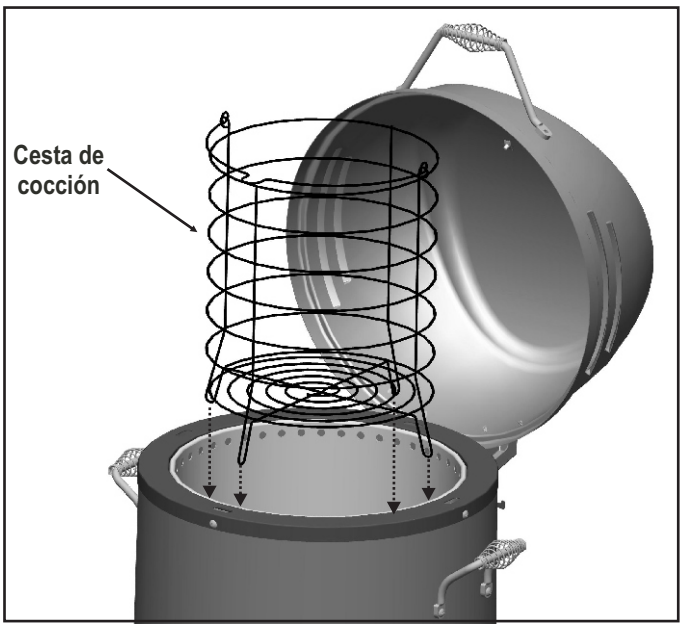
## CÓMO USAR Y GUARDAR LOS ACCESORIOS

**NOTA: Antes de cocinar en el fumador, por primera vez, consulte la Guía de Cocina independiente sobre la forma de preparar el fumador para cocinar. Una versión en español de la Guía de cocción se puede descargar de www.charbroil.com.**

**Le recomendamos que antes de cocinar, cure el ahumador.**

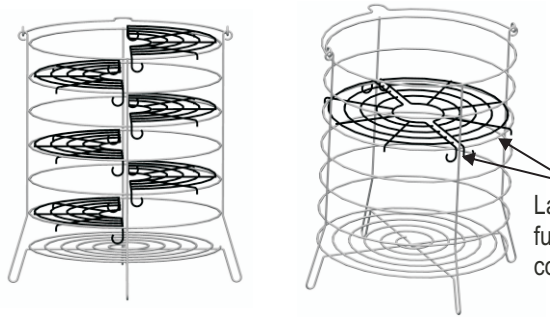
- Una vez que lo haya hecho, el ahumador estará listo para cocinar. Con el uso, la cámara de cocción irá poniéndose de color obscuro. Esto impedirá la oxidación y mejorará el rendimiento del sistema de cocción por radiación infrarroja.

Para cocinar en la **cesta de cocción**, introdúzcala en la **cámara de cocción** como se ilustra.




Cómo instalar las **rejillas semicirculares** dentro de la cesta de cocción.

Simplemente introduzca las **rejillas semicirculares** por los lados de la cesta de cocción, a la altura que desee.
Cerciórese de que las patas de las **rejillas semicirculares** queden bien apoyadas en la base de la cesta de cocción.
Recuerde que las patas deben quedar POR FUERA de la cesta de cocción. Esto evita que las **rejillas semicirculares** se salgan de su sitio.



Las cuatro patas por fuera de la cesta de cocción.

El ahumador viene con dos **rejillas semicirculares** Sírvase visitar nuestro portal en **www.charbroil.com** y pulsar el enlace **Comprar en línea** para adquirir juegos adicionales de **rejillas semicirculares**.

**Cómo guardar las rejillas semicirculares**

La **cesta para verduras** debe quedar apoyada en la **cámara de cocción.Coloque las patas de alambre en el aro superior de la cámara, como se ilustra a continuación.** Puede cocinar en la **cesta para verduras** con o sin haber colocado en su sitio una cesta de cocción más grande. Lea en la guía del cocinero mayor información acerca de

**NOTA:** Para mayor claridad, la tapa no aparece en la ilustración.

## Resolución de problemas

| Problema | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
|---|---|---|
| El ahumador no calienta | • El regulador no está encendido.<br>• No hay electricidad.<br>• Cambie el regulador o el elemento calefactor si están defectuosos.<br>• No ha fijado el nivel de potencia | • Oprima el botón de encendido.<br>• Cerciórese de que el ahumador esté adecuadamente enchufado en el tomacorriente.<br>• Verifique que no estén activados los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, ni el interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI). Reposiciónelos o cámbielos si es necesario.<br>• Pruebe conectándolo en otro tomacorriente.<br>• Pruebe otro tomacorriente, de preferencia de otro circuito.<br>• Cambie el regulador o el elemento calefactor.<br>• Oprima el botón de nivel de potencia "+" para alcanzar la graduación deseada para la cocción. |
| Se activa el disyuntor del circuito o se quema el fusible | • Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito que el del ahumador<br>• Hay humedad o agua en el regulador o en las conexiones eléctricas.<br>• Cable o conexiones eléctricas dañadas. | • No enchufe otros aparatos eléctricos en el mismo circuito.<br>• Mantenga secos el regulador y todas las conexiones eléctricas. No haga funcionar la unidad cuando llueva.<br>• Cambie el regulador o el cable de prolongación si están dañados. |
| El ahumador no cocina adecuadamente | • La tapa del ahumador se deja abierta.<br>• La graduación de la temperatura es demasiado baja.<br>• Cable de prolongación inadecuado. | • Cierre la tapa del ahumador mientras cocine.<br>• Aumente el nivel de potencia.<br>• Cámbielo por un cable de un régimen nominal adecuado (15 amperios). |
| Sale una cantidad insuficiente de humo del depósito para el combustible | • La temperatura del depósito para el combustible es demasiado baja. | • Para que el depósito para el combustible alcance la temperatura máxima, caliéntelo durante 15 o 20 minutos con el regulador en la graduación 15; luego bájelo a la temperatura de cocción. |

## NOTAS

## NOTAS

# ¡Gracias por su reciente compra a Char-Broil!

## Registre su producto para recibir una oferta especial

## www.charbroil.com/register

**Visite nuestro sitio web para ver interesante información acerca de**

- Productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias de chefs expertos para asar
- Interesantes eventos y promociones
- Cómo compartir sus secretos al asar
- Visitar la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

## www.charbroil.com

## ¡Para todas sus necesidades al asar!

# Please register your product online at:

## www.charbroil.com/register

**(If you register online, you do not need to send in this registration card.)**

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

***Required | Necesario | Exigé***

***~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~***

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

**Address** (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

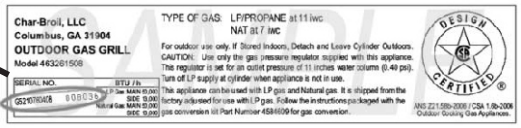
**City | Ciudad | Ville** _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

**Serial Number | Número de serie| Numéro de série** _____




**STICKER ON PRODUCT**

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

*Adjunte aqui la copia de su recibo de compra*

*Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.*

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- Male | Masculino | Masculin
- Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
**¿Qué producto está registrando?**
**Quel produit enregistrez-vous?**

1. Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. Smoker | Ahumador | Fumoir
4. Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. Other | Otro | Autre

***Mail to: / Envíelo a:***

**Char-Broil Warranty Registration**
**P.O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

**We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.**

- ξ If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- ξ Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- ξ Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

**Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.**

*REGTEMP REV04*